



Les Jules

une grappe de talent



AOP VOLNAY PREMIER CRU

« Frémiets »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Limon à cailloutis de la Côte, à mi-coteau.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION : Récolté à la main et trié, le raisin est égrappé à 85 % et la fermentation démarre rapidement. La macération dure environ 12 jours, avec des pigeages fréquents. Il n'est pas utilisé d'enzymes d'extraction et la température monte progressivement de 16-17 °C en début de cuvaison, vers un maximum naturel de 28°C à 30°C. Au décuvage, jus de goutte et de première presse sont assemblés, débourbés pendant 2-3 jours et entonnés.

ÉLEVAGE : L'élevage, d'environ un an, se fera en fûts à 50 % neufs, avec des chênes de la forêt de l'Allier, assez aromatiques et respectant la structure élégante du vin. La mise en bouteilles se fait sans collage, avec une légère filtration.